

## DE PRODUCTO

<b>QUISQUILLA PAPILLOTE</b> 	16€
Cocinada al papillote de alga kombu en brasa (100gr).	
<b>QUISQUILLA CRUJIENTE</b>   	16€
Con emulsión tostada de sus cabezas (100gr) .	
<b>GAMBA ROJA EXTRA</b> 	36€
A la sal (170gr) .	
<b>CAVIAR NEGRO AMUR ROYAL</b>    	48€
Con pan a la mantequilla y yema encurtida (20gr).	
<b>OSTRAS GILLARDEAU N2</b>	4,20€/und
-Al natural. 	
-Con gazpacho de hibiscus y fresas.  	
-Frita con yogurt y limón.   	
<b>TABLA DE QESOS NACIONALES</b>   	16,50€
½ ración	10,50€
<b>CIGALA A LA BRASA</b>   	22,50€
Con sabayón de mostaza y moscatel, acompañada con guarnición.	

(Precios I.V.A incl)

## ENTRANTES

<b>ENSALADA STILTON</b> 	14€
Stilton, fresas, frambuesas, arándanos y vinagreta de pistachos verdes.	
<b>ENSALADA QUINOA</b> 	14€
Con pollo marinado en naranja, kale, calabaza asada y almendras tostadas.	
<b>TOMATE , MAR Y HUERTA</b> 	14€
Tomates semi secos, atún rojo curado en aceite, capellán a la llama y mojete de pimiento rojo asado.	
<b>TARTAR DE BONITO</b> 	19,80€
Con cacahuete, lima y cocas caseras.	
<b>CARPACCIO DE ROASTBEEF</b> 	17,50€
Con piparras, salteado frío de lentejas y berros.	
<b>FOIE POELÉ</b> 	22,50€
Con berenjena asada y nuez de macadamia.	
<b>VIEIRAS</b> 	18€
Con papada de jabugo, crema de almendras y vinagreta ravigot de verduras.	
<b>TATAKI DE PRESA DE BELLOTA AHUMADA</b> 	17,80€
Con jugo de regaliz, mostaza encurtida y chalotas en manteca.	
<b>RAVIOLIS DE CORDERO</b> 	12,50€
Cocinados al vapor con crema de naranja y cilantro, aceite de chiles y hierbas frescas.	
<b>STEAK TARTAR</b> 	18,50€
Con crema de mostaza verde semimontada, encurtidos, alcaparras fritas y pan crujiente casero de hierbas.	

(Precios I.V.A incl)

## DE LA MAR

### PESCADO DE LONJA

21€

Con bullabesa de sus espinas al hinojo y naranja con verduras grillé.

### LUBINA

24,20€

Con pepino salteado, chiles, celery y jugo de sus espinas tostadas al miso.

### PARPATANA DE ATUN ROJO A LA BRASA

24€

Con salsa barbacoa de verduras y trinchat de algas.

### RODABALLO

25€

Con puerros jóvenes asados, salsa espumosa de champagne y levadura tostada.

## DE LA TIERRA

### SOLOMILLO DE VACA MADURADO A LA PIEDRA

26,50€

A la mantequilla de hierbas y su guarnición.

### CARRILLERA DE TERNERA

18,50€

Con espuma de patata asada y pesto genovese.

### MAGRET DE PATO

23,80€

Laqueado con cumberland de cacao y crema agria de apio.

(Precios I.V.A incl)

## ARROCES






DE PESCADO DE LONJA Y VERDURAS DE LA HUERTA    	19,50€
DE PATO Y CEREZAS.  	19,60€
DE CIGALAS Y PASTEL DE CONEJO.    	22,40€
DE GAMBAS Y PULPITOS     	23€

(Mínimo 2 raciones)

Los caldos de nuestros arroces de pescado están elaborados con mimo a fuego lento con crustáceos, espinas y pescados de descartes de nuestra costa. Para potenciar el sabor de la magnífica materia prima, usamos la variedad de arroz tipo Albufera, una mezcla entre Bomba y Sénia, con D.O de Valencia.

(precios I.V.A incl)

## POSTRES

- BROWNIE PRENSADO**  7€  
Con crema de galleta María y cacao ahumado.
- TOCINO DE CIELO DE CHOCOLATE**  6,50€  
Con sorbete de almendras y raíces de cacao.
- PIÑA ASADA ESPECIADA**  7€  
Con cacahuets, helado de coco y eneldo.
- TARTA PAVLOVA**  6€  
Nuestra versión de la famosa tarta rusa con fruta de temporada.
- YOGURT, TÉ MATCHA, MARACUYÁ Y PISTACHOS**  7€



CONTIENE  
GLUTEN



ALTRAMUCES



PESCADO



HUEVOS



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



GRANOS  
DE SÉSAMO



APIO



SOJA



FRUTOS  
DE CÁSCARA



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



LACTEOS



MOSTAZA

(Precios I.V.A incl)